

Daging kerang beku, Penanganan dan pengolahan

Daftar isi

Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Bahan.....	1
4 Peralatan.....	2
5 Teknik penanganan dan pengolahan.....	3
6 Pengemasan	4
7 Penyimpanan.....	5

Prakata

Untuk mendapatkan mutu daging kerang beku yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- 1 Instruksi Presiden Republik Indonesia no. 2 tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- 2 Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan no. 363/Kpts/IK. 120/5/1990; 248/MenKes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/90 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden no.2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku untuk Ekspor.
- 3 Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standarisasi Nasional (DSN).
- 4 Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
- 5 Persyaratan mutu dari negara importir.
- 6 Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- 7 Hasil survey di beberapa daerah penghasil Daging Kerang Beku, seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa Tengah.
- 8 Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini ditertibkan oleh Dewan Standarisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I. No. 20 tahun 1984 jo. Keppres R.I. No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak.

Penanganan dan pengolahan daging kerang beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; bahan: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; peralatan: jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan: penanganan awal dan pengolahan; pengemasan: bahan, teknik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode; penyimpanan untuk penanganan dan pengolahan daging kerang beku.

2 Definisi

penanganan dan pengolahan daging kerang beku

semua kegiatan untuk menghasilkan produk akhir yang berupa daging kerang beku

3 Bahan

3.1 Bahan baku

Bahan baku untuk daging kerang beku harus sesuai dengan SNI 01-3465-1994, *Persyaratan bahan baku daging kerang beku*.

3.2 Bahan pembantu

3.2.1 Air

Air untuk penanganan atau pengolahan harus cukup aman dan saniter, berasal dari sumber yang diijinkan dengan angka Coliform (Angka Paling Memungkinkan – APM) maks. 2 (dua) untuk 100 ml air. Air tersebut bertekanan minimal 145,26 gram/cm² (20 pound per square inch).

Air untuk pencucian kerang harus disalurkan terpisah dan tidak berhubungan dengan sistem saluran air kotor.

Air untuk tujuan pencucian dan pengolahan, sebelum dipakai harus disaring atau dengan perlakuan lain sehingga air tersebut bersih.

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan hendaknya memenuhi persyaratan air minum dan secara kontinyu diperiksakan ke laboratorium yang telah diakreditasi oleh Pemerintah.

3.2.2 Es

Es harus dibuat dari air yang bersih, yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi dari luar.

3.3 Bahan tambahan

Bahan tambahan adalah:

3.3.1 Klor : Kadar yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan harus sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh Depkes R.I.

3.3.2 Bahan lainnya yang digunakan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes R.I.

4 Peralatan

4.1 Jenis peralatan

Peralatan utama yang dipergunakan dalam pengolahan Daging Kerang Beku adalah sebagai berikut:

- alat pembekuan,
- alat pengukusan/perebusan.

Peralatan pendukung :

- wadah kedap air (*fibreglass*),
- timbangan,
- keranjang plastik,
- pan pembekuan,
- meja pengolahan,
- pengupas kulit kerang,
- ayakan,
- dan lain-lain.

4.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan Daging Kerang Beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber jasad renik, bebas dari retak-retak dan mudah dibersihkan.

Semua peralatan harus dalam keadaan bersih, saniter dan higienis sebelum dan sesudah dipergunakan

5 Teknik penanganan dan pengolahan

5.1 Penanganan awal

5.1.1 Sortasi awal

Kerang secepatnya dilakukan penyortiran sesuai dengan jenis, mutu dan ukurannya.

5.1.2 Pencucian

Kerang yang telah dilakukan penyortiran, selanjutnya dilakukan pencucian menggunakan air bersih dengan cara dicelupkan berulang-ulang atau dengan sistim air mengalir.

Pencucian harus menggunakan ayakan yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran, benda-benda asing, lendir dan mengurangi jumlah bakteri.

5.2 Pengolahan

5.2.1 Pelepasan daging

Pelepasan daging dilakukan dengan cara pengukusan/perebusan sampai cangkang terbuka, dilanjutkan dengan pelepasan daging dari cangkangnya.

5.2.2 Pencucian

Setelah pelepasan daging, dilakukan pencucian untuk menghilangkan sisa kotoran dan sekaligus pembuangan benda-benda asing.

5.2.3 Sortasi

Sortasi dilakukan sesuai dengan mutu dan ukurannya dan harus dilakukan dengan cermat dan cepat serta menjaga suhu tetap dalam keadaan dingin (maksimal 5°C).

5.2.4 Khlorinasi

Khlorinasi daging kerang dilakukan dengan cara perendaman dalam larutan Khlor 5 sampai dengan 10 ppm selama 5 menit dalam keadaan dingin.

Khlorinasi ini dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi jumlah bakteri yang masih tersisa pada saat pencucian.

Setelah khlorinasi, daging kerang dicuci kembali dengan air pembersih untuk menghilangkan bau Khlor.

5.2.5 Penyusunan dalam pan

Daging Kerang ditimbang, diberi kode sesuai dengan jenis dan ukurannya.

Daging Kerang disusun dalam pan-pan pembekuan.

5.2.6 Pembekuan

Setelah mengalami perlakuan pada butir 5.2.5. kerang dibekukan selama maksimal 4 jam, untuk menghasilkan produk yang mencapai suhu pusat maksimal -18°C .

5.2.7 Penggelasan

daging kerang beku secepatnya dikeluarkan dari pan pembekuan dengan cara dicelupkan dalam air dingin ($0^{\circ} - 3^{\circ}\text{C}$) untuk tujuan penggelasan.

Daging Kerang Beku dimasukkan ke dalam kantong plastik sesuai dengan ukurannya dan siap untuk dikemas.

6 Pengemasan

6.1 Bahan

Bahan-bahan pengemas untuk produk beku harus cukup kuat, tahan perlakuan physis, mempunyai permeabilitas yang rendah terhadap uap air, gas dan bau, tidak mudah ditembus lemak dan minyak, tidak boleh meningkatkan waktu pembekuan, tidak boleh melekat pada produk dan tidak boleh menulari produk.

Pembungkus harus terbuat dari bahan yang baik yang memenuhi persyaratan bagi produk beku, metode pengolahan dan pemasarannya.

Karton konsumen untuk daging kerang beku, harus cukup kuat, kedap air dan tahan kotor. Karton ini sebaiknya dilapisi lilin dan plastik atau vernish, baik pada salah satu atau kedua permukaannya. Karton ini harus mempunyai bentuk dan ukuran yang cukup untuk sejumlah produk yang dibungkusnya.

Bahan yang cocok harus digunakan untuk pengepakan produk yang direbus dalam kantong (*boil-in-bag*).

Master karton untuk pengemasan dalam perdagangan besar harus ringan dan kuat, harus memberi perlindungan yang baik terhadap produk beku. Contoh yang baik misalnya : paperboard dan corrugated paperboard. Master karton harus diikat dengan pita plastik atau tali untuk memberi kekuatan tambahan.

Bahan pengemas harus disimpan dengan cara yang bersih dan saniter.

6.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan dirancang sedemikian rupa sehingga kelihatan menarik, menyenangkan, ekonomis dan cukup melindungi produk.

Pengemasan yang menggunakan kantong plastik atau wadah lain harus dilakukan dengan hati-hati dan sempurna agar tidak terjadi suatu kerusakan (sobek).

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

6.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap daging kerang beku yang diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan untuk:

- a) Jenis produk olahan,
- b) Berat bersih produk,
- c) Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- d) Nama dan alamat unit pengolah atau dealer, serta negara dimana produk dibuat,
- e) Tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi), dan
- f) Untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan R.I.

Dalam sistim pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

7 Penyimpanan

Penyimpanan produk ini harus pada gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal -25°C . Penataan produk dalam cold storage diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata keseluruhan permukaan produk.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id